Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Batedeira

PH ONIX WHITE

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um aparelho da linha Philco.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções,** guardá-lo para eventuais consultas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.

•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

•O produto deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada elétrica. Nunca desconectar puxando pelo cordão elétrico. Segurar com firmeza o plugue e então puxar para desconectá-lo.

•O produto deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada elétrica. Nunca desconectar puxando pelo cordão elétrico. Segurar com firmeza o plugue e então puxar para desconectá-lo.Tirar o plugue da tomada quando for limpá-la ou instalar seus acessórios.

•Evitar todo contato com as partes móveis do aparelho. Manter as mãos, tecidos, espátulas e demais utensílios longe dos batedores durante o funciona-mento para evitar o risco de acidentes pessoais ou danos ao aparelho.

•Para se evitar o risco de choques elétricos, não mergulhar a batedeira em água ou outros líquidos. Isto poderá provocar acidentes pessoais ou danos ao produto.

•Não usar a batedeira para usos diferentes daqueles a que se destina.

•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.

•Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser

guardados para efeito de garantia.

•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies aquecidas, como, por exemplo, fogões.

•Não usar a batedeira ao ar livre.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

CONHECENDO SUA BATEDEIRA

01. Unidade motora.
02. Corpo do aparelho.
03. Botão de travamento e destravamento.
04. Seletor de velocidades.
05. Conector dos batedores.
06. Tigela.
07. Batedor para claras em neve e cremes leves
08. Batedor para massas leves (bolos e tortas)
09. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc)
10. Tampa anti-respingos

ANTES DE UTILIZAR SUA BATEDEIRA

Antes de montar a batedeira, lavar os batedores e a tigela com água morna e detergente neutro. Secá-los completamente.

Certificar-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada elétrica e que o seletor de velocidades esteja na posição "Desligado"

1- Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o botão de travamento.

2- Instalar o batedor de sua preferência.

5- Encaixar a tigela sobre a base. Para isso, segurar a base com uma das mãos e girar a tigela no sentido horário até o seu travamento.

6- Para abaixar a unidade motora pressionar o botão de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo .

UTILIZANDO SUA BATEDEIRA

•Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "Desligado" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.

•Pressionar o botão de travamento e destravamento, levante a unidade motora até ouvir um "clic".

•Encaixar a tigela sobre a base e girar no sentido horário para travar. Para retirar a tigela apenas gire em sentido anti-horário e retirar da base.

•Encaixar a tampa anti-respingos sobre a tigela.

•Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita. Para retirar o batedor do conector, gire-o para a esquerda e puxe-o para baixo.

•Para abaixar a unidade motora, segure a mesma, e pressionando o botão de travamento e destravamento, deixe -a descer suavemente até travar.

•Conecte o plugue a tomada elétrica e gire o seletor para a velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar.

Nota: Durante a operação, não introduzir facas, colheres de metal, garfos ou outros objetos na tigela.

• O tempo de operação não deverá exceder 4 minutos. Um intervalo de 10 minutos deverá ser observado entre dois ciclos consecutivos. Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos selecionar no início uma velocidade baixa e em seguida passar para uma velocidade maior para se obterem melhores resultados.

• Quando estiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "Desligado" e retirar o plugue da tomada elétrica.

• Manter pressionado a botão de travamento e destravamento, liberar a unidade motora e puxá-la para trás até travá-la.

• Se necessário, pode-se retirar o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.

Nota: Só remover os batedores se o seletor de velocidades estiver na posição "Desligado" e o plugue estiver desconectado da tomada elétrica.

MISTURAR OU AMASSAR MASSAS:

•Após colocar os ingredientes, deve-se utilizar velocidade mínima por proximadamente 10 segundos, e ir aumentando lentamente.

NOTA: Não utilizar velocidades altas para bater massas.

•Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida. A quantidade máxima é de 1000g.

Nunca utilizar o batedor para clara em neve para bater massas.

CLARAS EM NEVE

Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos.

DICAS IMPORTANTES

•Ingredientes que foram gelados (resfriados), como, por exemplo, manteiga e ovos, deverão estar na temperatura ambiente antes de serem batidos. Retirar estes ingredientes da geladeira com antecedência.

•Para se evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebrar os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.

•Não bater a massa em excesso. Seguir sempre as indicações da receita. Só usar ingredientes secos combinados com outros. Usar as velocidades mais baixas quando for conveniente.

•Para auxiliar no preparo, pode-se utilizar a tampa anti-respingos.

•Condições climáticas. A temperatura muda com as estações e a temperatura dos ingredientes e sua textura, variáveis de região para região, podem influir no tempo de funcionamento e nos resultados obtidos.

•Sempre começar a bater com velocidades baixas. Aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.

•Quando preparar bolos adicione os ingredientes líquidos primeiramente depois os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Certifique-se que o seletor de velocidades esteja na posição "0", retire o plugue da tomada elétrica e deixe a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la.

• Passar um tecido levemente umedecido na superfície exterior da unidade motora e secá-la com um tecido macio e seco. Não utilize produtos abrasivos como álcool.

• Lavar a tigela e os batedores com água morna e detergente neutro e em seguida enxugá-los. Os batedores poderão ser lavados em um lava-louças. Nunca lavar a tigela no lava-louças.

• Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

Cuidado: A batedeira não deverá ser mergulhada em água ou outros líquidos.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Você pode contribuir para a proteção do meio ambiente.

Lembre-se de respeitar a legislação local: entregar seus equipamentos fora de uso em um centro de descartes.

www.philco.com.br

12/12 945-09-05 781580 REV.0

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx